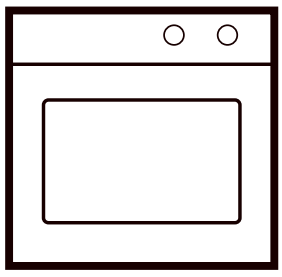
ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

(E) Instrucciones de uso y de montaje
(P) Instruções de uso e de montagem
(GR) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗ 11ΗΣ



EEB 6800.0

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

072368 HB1

Qui trovate...

... importanti indicazioni relative alla vostra sicurezza, all'uso, alla cura ed alla manutenzione dell'apparecchio, che vi permetteranno di rimanerne soddisfatti a lungo. Vi invitiamo a leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale, prima di mettere in funzione il forno.

Se si dovesse mai verificare un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di mancato funzionamento?». Molto spesso è possibile riparare i piccoli guasti in modo autonomo evitando così le spese che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare queste istruzioni con cura e consegnarle ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

Nelle presenti istruzioni per l'uso sono stati utilizzati i seguenti simboli:

⚠ il triangolo di pericolo vi informa sui pericoli per la salute o sui danni che potrebbero essere arrecati all'apparecchio;

☞ l'indice evidenzia consigli e suggerimenti.

Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio KÜPPERSBUSCH valgono le condizioni di garanzia valide per la rappresentaza nella rispettiva nazione. Il venditore dell'apparecchio è a vostra dispozione per ulteriori schiarimenti. La garanzia viene riconosciuta soltanto se accompagnata della pezza giustificativa dell'acquisto.

Indice

Visione d'insieme dell'apparecchio 4

Il pannello di comando – Tasti a sensore ed indicatori 5

Indicazioni di sicurezza 6
- Collegamento e funzionamento
- Forno
- Termosonda

Prima del primo uso 6
- Smaltimento dell'imballaggio e del vecchio apparecchio
- Regolazione dell'ora
- Prima pulizia

Il forno in generale 7
- Suggerimenti di carattere generale
- Accessori del forno
- Livelli di inserimento
- backmobil® (acc. no. 600A)
- Guide telescopiche singole (acc. no. 601)
- Spegnere ed accendere l'illuminazione del forno

Uso del forno 8
- Suggerimenti di carattere generale
- Significato dei simboli colorati
- Accensione del forno
- Selezione del programma di arrostitura
- Selezione del programma di cottura
- Selezione del programma di riscaldamento
- Modifica della temperatura di cottura
- Modifica / regolazione della durata di cottura
- Regolazione della fine di cottura
- Accensione e spegnimento automatici
- Riconoscimento automatico del peso Modifica del peso
- Spegnimento del forno
- Proseguimento del programma interrotto
- Visualizzazione della temperatura effettiva del forno

Funzioni supplementari 9
- Preriscaldamento rapido
- Funzione di avviso /

Arrostitura 10
- Selezione di un programma
- Girare l'arrosto
- Arrosto alla griglia
- Arrosto in pentola
- Arrostitura con i programmi di riscaldamento
- Avvertenze per i programmi di arrostitura
- I programmi di arrostitura
- Valori indicativi per la cottura con i programmi di riscaldamento

La termosonda e la sua temperatura. 12
- Come inserire la termosonda in modo corretto
- Utilizzo della termosonda
- Impostazione della funzione della temperatura interna
- Impostazione dell'inizio di cottura ritardato
- Valori indicativi delle temperature interne

Cottura 13
- Selezione programma
- I programmi di cottura
- Cucinare con i programmi di riscaldamento
- Cuocere la pizza
- Indicazioni relative alla tabella: «Valori indicativi per la cottura di dolci»
- Valori indicativi per la cottura di dolci
- Cottura ai ferri
- Valori indicativi per la cottura ai ferri
- Scongelare e lievitare
- Cottura di alimenti per conserve

I programmi di riscaldamento 17

L'orologio contaminuti 17

La sicurezza per bambini 17
- Attivazione / disattivazione della sicurezza per bambini

Impostazione delle funzioni speciali 18
- Le funzioni speciali
- 1) Selezione della lingua
- 2) Selezione dell'attivazione «Funzioni speciali»
- 3a Funzione di avviso 1 e 2
- 3b. Attivazione / disattivazione della funzione ecologica
- 3c. Durata massima di cottura
- 4. Terminare il modo di selezione

Pulizia e manutenzione 19
- Per tutte le superfici
- Eliminazione delle incrostazioni
- Uso di un raschietto per vetro
- Uitilizzo di spray per la pulizia forni
- Superfici smaltate
- Acciaio legato
- Vetro
- Alluminio
- Guarnizione porta
- Manopole
- Montaggio e smontaggio della porta forno
- Montaggio e smontaggio delle griglie laterali
- Sollevamento/abbassamento dell'elemento riscaldante

Rigenerazione del catalizzatore ökotherm® 20

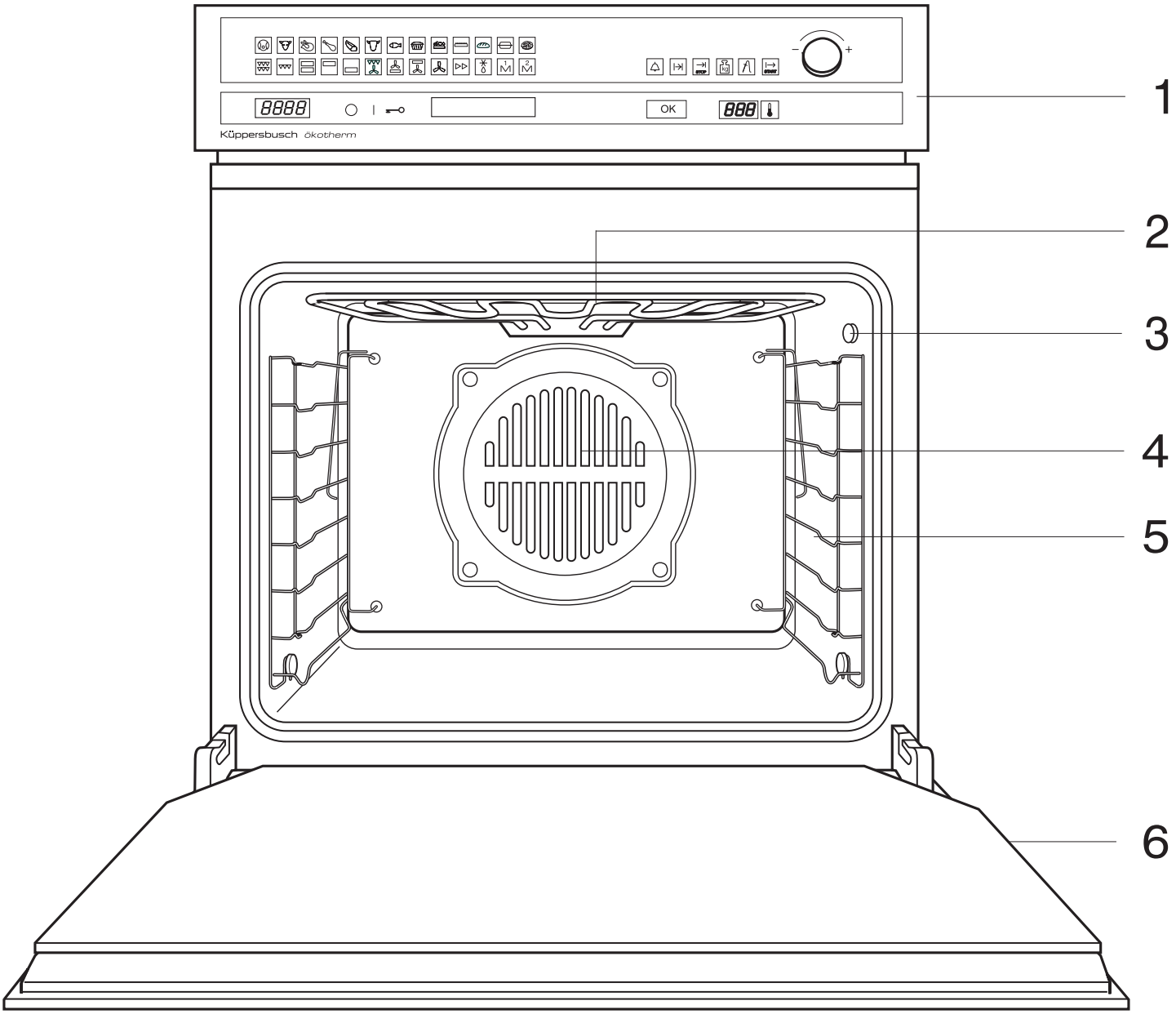
Cosa fare in caso di mancato funzionamento? 21

Targhetta con i dati 21

Manutenzione 21
- Sostituzione di una lampada alogena
- Sostituzione della guarnizione della porta

Istruzioni per il montaggio a cura di personale specializzato 22
- Collegamento elettrico
- Dimensioni di montaggio
- Inserimento nell'arredo della cucina

Visione d’insieme dell’apparecchio



1 Pannello di comando
La descrizione completa del pannello di comando si trova a pag. 4.

2 Grill ribaltabile (Calore superiore e grill)

3 Presa per termosonda

4 Ventilatore ad aria calda

5 Livelli di inserimento

6 Porta del forno

Accessori di serie

Griglia per arrosti

Teglia (smaltata)

Leccarda

Termosonda

Griglia con sollevatore

Accessori opzionali disponibili

Mattone per pizza (acc. no. 145)

Griglia per arrosti (acc. no. 124)

Lamiera arrosti (acc. no. 441)

Teglia (smaltata) (acc. no. 541)

Teglia (d’alluminio) (acc. no. 542)

Leccarda (acc. no. 543)

backmobil® (acc. no. 600A)

Guide telescopiche singole (acc. no. 601)

Accessori opzionali disponibili

per le guide telescopiche singole (acc. no. 601):

Griglia per arrosti abbassata, p.e. per pollame di grosse dimensioni (acc. no. 750)

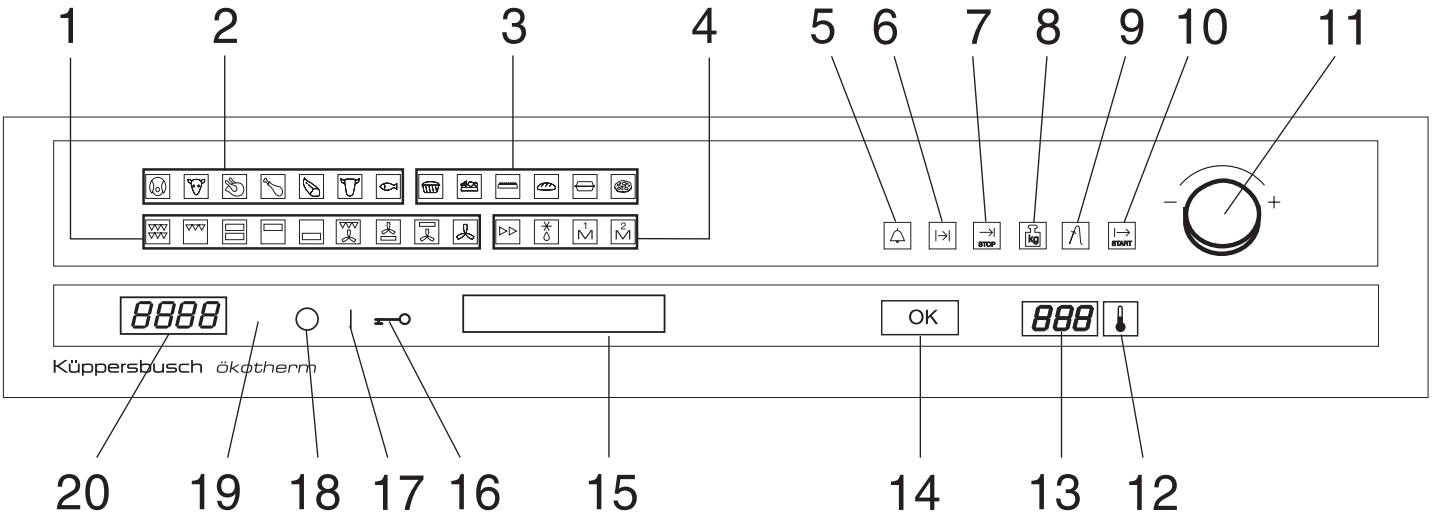
Leccarda di vetro, idonea abbinata all’accessorio no. 750 (acc. no. 751)

Il pannello di comando – Tasti a sensore ed indicatori

Tutte le funzioni del forno vengono comandate tramite il pannello di comando.

☞ I campi di simbolo sono contemporaneamente anche tasti a sensore che reagiscono al minimo tocco.

☞ La manopola è del tipo a scomparsa e può pertanto essere fatta scomparire od essere estratta con una lieve pressione. È inoltre possibile girarla nelle due direzioni.



1-10		Programmi e funzioni (Simboli / tasti a sensore)	Sono sia simboli di indicazione sia tasti a sensore per la selezione dei singoli programmi / funzioni.
1		Tasti per i programmi di riscaldamento	Indicatore e sensore per i singoli programmi di riscaldamento, cfr. a pag. 16
2		Tasti per i programmi di arrostitura	Programmi di base per la cottura di carne e pesce, cfr. a pag. 10.
3		Tasti per i programmi di cottura	Programmi di base per la cottura di torte, pane e pizza, cfr. a pag. 12.
4		Tasti per le funzioni speciali	Cfr. a pag. 8
5		Tasto - contaminuti	Per l'impostazione del contaminuti, cfr. a pag. 16.
6		Tasto – durata di cottura	Per l'impostazione della durata di cottura, cfr. a pag. 7.
7		Tasto – termine della cottura	Per l'impostazione del termine della cottura, cfr. a pag. 7.
8		Tasto del riconoscimento automatico del peso	Per l'impostazione del peso per il riconoscimento automatico, cfr. a pag. 8.
9		Tasto - funzione della temperatura interna	Per l'impostazione della temperatura interna, cfr.«La termosonda e la sua temperatura» a pag. 11
10		Tasto - inizio della cottura	Per l'impostazione dell'inizio di cottura per la funzione temperatura interna.
11		Manopola girevole	Per modificare determinati valori.
12		Tasto di richiamo della temperatura effettiva	Visualizza la temperatura attuale del forno sul display di testo.
13		Indicatore della temperatura	Indica la temperatura del forno impostata.
14	OK	Tasto OK	Per confermare le impostazioni.
15		Display di testo	Per visualizzare il prossimo passo, le attuali impostazioni ed indicazioni varie.
16		Tasto di sicurezza per bambini	Per attivare / disattivare la sicurezza per bambini , cfr. a pag. 16; per impostare le funzioni speciali, cfr. a pag. 17.
17	I	Tasto di accensione	Per accendere il forno (mettere in servizio)
18	○	Tasto di spegnimento	Per spegnere il forno.
19		Tasto Orario (non visibile)	Per l'impostazione dell'ora.
20		Indicatore dell'ora	Per l'indicazione dell'ora e del tempo.

Indicazioni di sicurezza

Collegamento e funzionamento

- Solamente i piani di cottura KÜPPERSBUSCH sono stati costruiti e collaudati per poter essere utilizzati sopra un forno KÜPPERSBUSCH. Non è possibile utilizzare altri piani di cottura.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, naturalmente nel pieno rispetto delle vigenti disposizioni di sicurezza. Possono essere pericolosi quei lavori eseguiti in modo non appropriato.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente dopo che è stato montato!
- Durante il funzionamento la superficie del forno si scalda. Tenere i bambini fuori dalla portata dell'apparecchio.
- Verificare che il cavo dell'alimentazione non rimanga incastrato nella porta del forno.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore e a pressione per la pulizia del forno! Lo potreste danneggiare in modo tale da mettere in serio **pericolo la vostra incolumità!**
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per preparare cibi in ambito domestico.

Forno

- L'apparecchio non deve essere collegato alla rete d'alimentazione durante i lavori di riparazione (disattivare l'interruttore generale o staccare la presa di corrente).
- Non conservare alcun oggetto nel forno, in quanto, in caso di accensione involontaria, si può creare una situazione di pericolo.
- Fare attenzione quando si utilizza il forno acceso. Utilizzare presine, guanti per forni o materiali simili.
- Fare attenzione quando si apre il forno caldo. Non chinarsi subito sulla porta del forno che è stata aperta, perché ne può fuoriuscire dell'aria calda o anche del vapore acqueo.
- La porta del forno si deve chiudere bene. In caso di danneggiamento alle cerniere o di rottura del vetro, spegnere immediatamente l'apparecchio e non utilizzarlo fino a quando un tecnico specializzato non abbia effettuato le riparazioni ed i controlli necessari.
- Una guarnizione danneggiata deve essere immediatamente sostituita. Non far funzionare il forno con una guarnizione della porta danneggiata.
- Chiudere la porta del forno sempre e completamente durante l'uso.
- Mantenere una distanza di almeno 5 cm dal grill e dal riscaldatore superiore.

Termosonda

- Utilizzare esclusivamente una termosonda originale.
- Non stringere il cavo della termosonda nella porta del forno.
- Estrarre la sonda dal forno se non viene utilizzata.
- Mantenere una distanza di almeno 5 cm dal grill e dal riscaldatore superiore.

Prima del primo uso

Smaltimento dell'imballaggio e del vecchio apparecchio

Smaltire l'imballaggio di trasporto rispettando il più possibile l'ambiente.

In Germania è il negoziante presso il quale avete acquistato l'apparecchio a riprendere l'imballaggio. Il riciclaggio dell'imballaggio consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti. Gli apparecchi usati contengono ancora materiali utilizzabili, consegnateli pertanto ad un punto di raccolta. Prima di essere smaltiti, gli apparecchi usati devono essere resi inutilizzabili. In questo modo si evitano incidenti dovuti ad un uso improprio.

Regolazione dell'ora

Prima della messa in funzione e dopo cadute dell'alimentazione è necessario impostare di nuovo l'ora. Sul display viene indicato «0.00».

– Toccare la superficie a destra dell'indicatore dell'ora fino a quando questo non inizia a lampeggiare e nel display di testo non viene visualizzato <Impostare l'orologio>.

– Impostare l'ora esatta con la manopola girevole.
– Confermare premendo OK.

Prima pulizia

– Eliminare le parti estranee e l'imballaggio.
– Prima di preparare dei cibi per la prima volta è necessario **pulire a fondo l'apparecchio**.
Pulire l'interno del forno, la placca del forno, la leccarda, la griglia e le altre parti con un panno umido ed un po' di detergente.
– **Riscaldare il forno.**
Chiudere la porta del forno.
Riscaldare il forno con Calore superiore/inferiore ad una temperatura di 250 °C per 60 minuti.
Allo stesso tempo ventilare bene la cucina.

Il forno in generale

Suggerimenti di carattere generale

⚠ Rispettare le istruzioni di sicurezza riportate alla pagina 5!

⚠ **Attenzione, pericolo di surriscaldamento!** Durante l'uso non coprire il fondo del forno con pellicola d'alluminio o non appoggiarvi sopra delle pentole, delle padelle o dei recipienti simili, in quanto si verificherebbe un ristagno di calore che danneggerebbe lo smalto.

☞ Il forno si riscalda durante l'uso. Per raffreddare il telaio del forno, si accende un ventilatore nel momento stesso in cui il telaio stesso si riscalda. Esso continua a funzionare finché il forno non si è raffreddato ed anche dopo il suo spegnimento. Tutti i rumori del ventilatore sono dei normali rumori di funzionamento. Non si tratta di guasti.

☞ Durante la preparazione di una ricetta contenente liquore o lievito, si forma un odore di aceto all'interno del forno con i tipi di funzionamento ad Aria calda ventilata e ad Aria calda ventilata intensa. Se quest'odore infastidisce, utilizzare un programma che non abbia bisogno del ventilatore, p.e. Calore superiore ed inferiore.

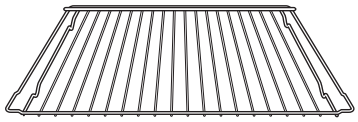
Accessori del forno

Teglie

- Sollevarle leggermente durante l'estrazione. Dopo il reinserimento l'angolo obliquo della teglia deve essere orientato verso la porta del forno.
- Inserire la leccarda e la teglia nel forno, facendo attenzione che i due fori lunghi siano rivolti verso l'interno.

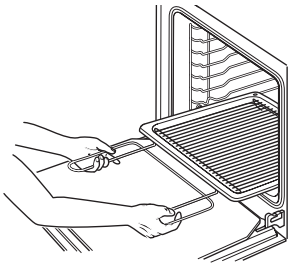
Griglia

- Verificare che la barra trasversale della griglia sia orientata sempre verso l'interno del forno (lontana dalla porta).



Griglia con sollevatore per l'inserimento nella leccarda

La griglia viene inserita nella leccarda. Si possono rimuovere la griglia e la leccarda insieme con l'aiuto del sollevatore. Si evitano così i gocciolamenti e si rende comodissima la messa in tavola.



Leccarda come paraspruzzi per l'arrostitura e la cottura ai ferri (accessorio)

La griglia inserita nella leccarda impedisce che ne spruzzi fuori del grasso.

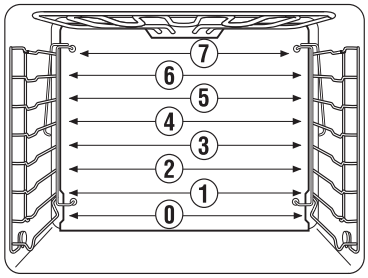
Livelli di inserimento

Se il vostro forno è dotato di un backmobil®, si prega di rispettare i livelli d'inserimento riportati in queste istruzioni.
Se usate le guide telescopiche singole, si prega di rispettare le indicazioni relative ai livelli d'inserimento riportate nelle presenti istruzioni.

Le griglie laterali hanno 8 livelli di inserimento (0 – 7) che vengono contati partendo dal basso. Il livello inferiore 0 serve, ad esempio, per la leccarda.

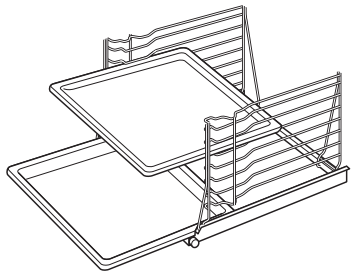
Griglie laterali

Il livello di inserimento 0 è il livello minore.



backmobil® (acc. no. 600A)

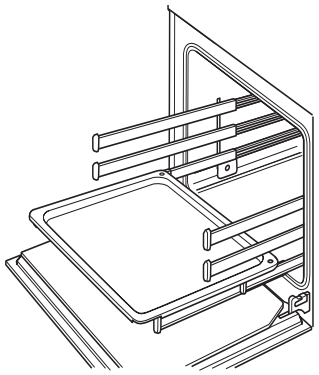
Il backmobil® sostituisce le griglie di inserimento e può essere fatto scivolare completamente fuori dal forno come se fosse un carrello. Può essere inoltre estratto e smontato per pulirlo.
Se il vostro forno è dotato di un backmobil®, si prega di rispettare le istruzioni qui riportare.



Guide telescopiche singole (acc. no. 601)

Le guide telescopiche sono degli accessori che sostituiscono le griglie laterali e facilitano sostanzialmente il lavoro nel forno caldo. Le teglie e le griglie vengono disposte sulle guide e possono essere inserite ed estratte singolarmente ed indipendentemente l'una dall'altra.

Se il vostro forno è dotato di guide telescopiche singole, si prega di osservare le seguenti istruzioni.



Spegnere ed accendere l'illuminazione del forno

Se la manopola girevole è premuta, le luci sono spente.

– Fare pressione sulla manopola per farla uscire e per accendere l'illuminazione nel forno.

Basta fare nuovamente pressione sulla manopola per spegnere l'illuminazione del forno.

Il funzionamento dell'illuminazione è indipendente da quello del forno. L'illuminazione può rimanere spenta anche durante l'utilizzo del forno. Si può così risparmiare energia e prolungare la durata delle lampade alogene.

Uso del forno

Suggerimenti di carattere generale

☞ Grazie ad un contatto di sicurezza si evita che il forno rimanga acceso inavvertitamente per un lungo periodo: infatti esso si spegne al termine della durata massima di cottura impostata con un funzionamento continuo. Se si desidera utilizzare il forno più a lungo, lo si deve reimpostare per il tempo rimanente. Le istruzioni per impostare la durata di cottura massima sono contenute nel capitolo «Impostazione delle funzioni speciali» a pag. 17.

☞ Dopo pochi minuti di funzionamento la manopola girevole è assicurata contro una regolazione involontaria: la si deve prima girare leggermente, per riattivarla e poter così modificare le impostazioni.

☞ Con alcuni programmi il ventilatore si accende e si spegne durante il funzionamento; non è da considerarlo un guasto.

Significato dei simboli colorati

Colore	Significato
simbolo verde	può essere selezionato
simbolo rosso	è attivo
simbolo rosso/verde	deve essere ora impostato
simbolo arancione	è attivo, ma è stato cambiato

☞ Non tutti i programmi e le funzioni sono combinati tra loro. Le funzioni che non sono combinabili non sono neppure selezionabili e, pertanto, non si accendono i simboli.

☞ -<...>+ nel display di testo significa che si può modificare un valore con la manopola girevole.

Accensione del forno

– Toccare il tasto a sensore I .
I simboli di programma accesi sono verdi; il forno è pronto per essere utilizzato e nel display di testo viene visualizzato <Scegliere programma ok>.

– Selezionare un programma.

☞ Se non si seleziona nessun programma entro 10 secondi, il forno si spegne.

Selezione del programma di arrostitura

Il forno è acceso, nel display viene visualizzato <Scegliere programma ok>.

– Toccare il campo sensore con il simbolo del programma desiderato. Il simbolo diventa rosso e il campo «Riconoscimento automatico del peso» lampeggia dal verde al rosso.

– Impostare con la manopola il peso del cibo da cucinare.
Questa impostazione determina anche la durata e la temperatura della cottura.

– Modificare, se necessario, la durata e la temperatura di cottura preimpostate.

– Avviare ora il programma toccando OK.

Selezione del programma di cottura

Il forno è acceso e nel display viene visualizzato <Scegliere programma ok>.

– Toccare il campo sensore con il simbolo del programma desiderato. Questo simbolo diventa rosso.

Solo programmi di cottura Pane e torte di frutta

– Impostare il sottoprogramma desiderato con la manopola e confermare la selezione toccando OK.

Solo programma di cottura Pane

– Impostare il peso del cibo da cucinare con la manopola.
Questa impostazione determina anche la durata e la temperatura di cottura.

– Modificare, se necessario, la durata e la temperatura di cottura preimpostate.

– Avviare ora il programma toccando OK.

Tutti gli altri programmi di cottura

– Modificare, se necessario, la durata e la temperatura di cottura preimpostate.

– Avviare ora il programma toccando OK.

Selezione del programma di riscaldamento

Il forno è acceso e nel display viene visualizzato <Scegliere programma ok>.

– **Programmi di riscaldamento:**
toccare il campo sensore con il simbolo del programma desiderato.

– Modificare, se necessario, la temperatura di cottura preimpostata.

– La durata e la fine di cottura non sono definiti, possono tuttavia essere impostati. (Vedi «Modifica / regolazione della durata di cottura» e «Regolazione della fine di cottura»).

– Avviare ora il programma toccando OK.

Modifica della temperatura di cottura

Per tutti i programmi è preimpostata una temperatura di cottura, che viene visualizzata nell'indicatore di temperatura. Per i programmi di cottura e di arrostitura, la temperatura può essere modificata solo in un'area predefinita. Per quel che invece riguarda i programmi di riscaldamento, si può impostare liberamente una temperatura da 0 (nessuna impostazione) a 290 °C.

– Si modifica la temparatura di cottura girando la manopola.

Modifica / regolazione della durata di cottura

La durata dei programmi di cottura e di arrostitura è già preimpostata; può essere tuttavia modificata. Non è invece preimpostata la durata di cottura dei programmi di riscaldamento.

– Toccare il sensore : nel display di testo viene visualizzato p.e. <Tempo cottura ok> .

– Modificare il tempo visualizzato girando la manopola sulla durata di cottura desiderata.

– Confermare con OK.

Regolazione della fine di cottura

La fine di cottura è il momento in cui il forno si spegne.

☞ È possibile combinare la durata e la fine di cottura . Vedi «Accensione e spegnimento automatici».

– Toccare il sensore : nel display di testo viene visualizzato <Impostare fine cott. ok> oppure p.e. <Fine cottura 13.24> se la durata di cottura è già stata impostata.

– Modificare il tempo visualizzato girando la manopola sulla durata di cottura desiderata.

– Confermare la modifica con OK.

Accensione e spegnimento automatici

Se si desidera utilizzare il forno a tempo ritardato, è possibile combinare la durata e la fine di cottura. L'inizio della cottura (ora in cui il forno si accende automaticamente) è determinato da queste due impostazioni e non può pertanto essere regolato separatamente.

Esempio:
sono le 8.00 e si desidera avere pronto un arrosto per le ore 13.00, con un tempo di cottura di 90 minuti.

– Regolare la durata della cottura da 0.00 a 1.30.

– Spostare quindi la fine della cottura dalle 09.30 alle 13.00.

– Confermare le impostazioni con OK .
Il forno si accende alle 11.30 e si spegne alle 13.00.

Riconoscimento automatico del peso Modifica del peso

Con i programmi di arrostitura ed il programma di cottura al forno «Pane» la durata e la temperatura di cottura sono selezionate a seconda del peso: nel display di testo verrà richiesto di impostare il peso della pietanza da preparare. **Questi programmi permettono di impostare il peso subito dopo la selezione del programma!**

Spegnimento del forno

– Toccare il tasto ○.
Il forno è spento.

☞ Se è stato spento il forno involontariamente durante il funzionamento di un programma, è possibile proseguire il programma interrotto.

Proseguimento del programma interrotto

Avete involontariamente spento il forno e quindi interrotto un programma in corso?

– Accendere nuovamente il forno. Nel display di testo verrà richiesto: <Proseguire programma interrotto?>

– Confermare toccando OK .

Visualizzazione della temperatura effettiva del forno

– Toccare il tasto : nel display di testo viene visualizzata brevemente la temperatura attuale del forno.

Funzioni supplementari

Preriscaldamento rapido

Con questa funzione il forno raggiunge la temperatura impostata ad una potenza maggiore.

☞ Con molti programmi di riscaldamento si può attivare la funzione «Preriscaldam. rapido» . (Vedere «Uso del forno» a pag. 7.)

– Selezionare un programma di riscaldamento e toccare quindi il tasto a sensore «Preriscaldam. rapido» . Entrambi i campi sensore si colorano di rosso.

– Impostare tutti i valori e confermare con OK .

☞ Al termine del riscaldamento, il simbolo «Preriscaldam. rapido» non è più rosso.

Funzione di avviso /

Il forno è dotato di una funzione di avviso che permette di memorizzare **due programmi personali come programmi accessori**.

Memorizzazione di un programma accessorio

– Selezionare un programma di cottura, di arrostitura o di riscaldamento.

– Impostare la temperatura e il tempo desiderato.

– Selezionare, se desiderato, la funzione «Preriscaldam. rapido» .

– **Tenere premuto** il tasto Memoria o , fino a quando non viene visualizzato il messaggio <Program. memorizzato> nel display di testo.
Il programma selezionato è ora memorizzato sotto o e può essere utilizzato come ogni altro programma di cottura, arrostitura o riscaldamento.

Richiamo di un programma accessorio

– Premere il sensore o e confermare toccando OK . Il programma si avvia.
Si possono modificare i valori impostati senza che sia necessario memorizzare le modifiche.

Arrostitura

☞ **Raccomandiamo l'uso della termosonda**. **Poiché la durata di cottura viene stabilita dalla termosonda**, è anche regolata in modo ottimale sulla cottura e **non può pertanto essere impostata manualmente**. Vedi le indicazioni a pagina 11.

Selezione di un programma

1) **Impostare il programma di cottura.**
La temperatura di cottura viene definita dal peso dell'arrosto e, in caso di cottura senza termosonda, anche la durata di cottura. Entrambe i valori sono preimpostati, possono però essere modificati in caso di necessità (vedi pag. 7). Se si utilizza la termosonda, impostare la sua temperatura, (vedi pag. 11)

oppure

2) **Selezionare il programma di riscaldamento.**
Ogni programma di riscaldamento viene avviato con una temperatura preimpostata, che può però essere modificata.
Si possono impostare sia la durata sia la fine di cottura (vedi pag. 7); utilizzando la termosonda si possono invece impostare l'inizio di cottura e la temperatura interna della vivanda (vedi pag. 11).

Girare l'arrosto

Con i **programmi di riscaldamento** si dovrebbe girare l'arrosto trascorsi circa 2/3 del tempo di cottura per favorirne una rosolatura uniforme.
Con l'aria calda ventilata non è invece necessario girare l'arrosto.

Con i **programmi di arrostitura,** un **segnale** ricorda di girare l'arrosto trascorso circa il 70 % del tempo di cottura.

Arrosto alla griglia

☞ Utilizzare la leccarda e la griglia.

- È possibile cuocere degli arrosti di grosse dimensioni direttamente sulla leccarda o sulla griglia, ponendo la leccarda sul livello più basso (ad esempio: tacchino, oca, 3 - 4 polli o stinco di maiale).
- Consigliamo di cuocere il pesce nella padella mettendolo nella posizione che assumerebbe se stesse nuotando. Si evita così di doverlo girare: il pesce non si rompe facilmente e cuoce in maniera uniforme. Se non dovesse rimanere da solo nella posizione desiderata, lo si può sorreggere con un contorno di verdure o mettendolo sopra una tazza; a tal fine appoggiare la tazza nella padella con il fondo rivolto verso l'alto e appoggiarci poi sopra il pesce.

Arrosto in pentola

- Le carni magre (come ad esempio l'arrosto di vitello, l'arrosto all'agro, lo stufato di manzo o la carne surgelata) dovrebbero essere arrostite in delle casseruole apposite chiuse da un coperchio, in modo da rimanere più succose.
- Si possono utilizzare tutte le pentole (d'acciaio, smaltate, di ghisa o di vetro) che non abbiano i manici di legno o plastica e che siano resistenti al calore.
- Se si utilizza un tegame di terracotta, si devono rispettare le istruzioni per l'uso del produttore.

Consigliamo di procedere come segue:

– pulire la pentola con acqua pura oppure con un po' di grasso;
– rosolare l'arrosto condito sulla superficie di cottura.
– Mettere l'arrosto nella pentola. Porre su di essa il coperchio e appoggiare il tutto sulla griglia a forno freddo.

Selezionare il relativo programma di arrostitura o quello di riscaldamento ad aria calda ventilata intensa a 180-200 °C.

Arrostitura con i programmi di riscaldamento

☞ Durante la cottura con la termosonda, la durata di cottura viene comunicata automaticamente e non è pertanto necessario fare attenzione alle seguenti indicazioni.

☞ I programmi e le indicazioni contenuti nelle tabelle, se non indicato altrimenti, si riferiscono ad un forno non preriscaldato!

- La durata dell'arrostitura dipende dal tipo di carne, dalla sua qualità e dal suo spessore.
  Per effettuare delle misurazioni, è necessario sollevare delicatamente la carne, poiché essa tende a diminuire a causa del suo stesso peso.
  Indicazioni in merito sono contenute nella tabella «Arrostitura con i programmi di riscaldamento» a pag. 10.
- La durata d'arrostitura di carne con uno strato di grasso può aumentare fino al doppio del tempo normale.
- Se si desiderano cuocere più pezzetti di carne o di pollame, la durata di cottura si prolunga di 10 minuti per ogni pezzo. Il tempo di cottura di un pollo è di 60 minuti, di due polli di 65 - 75 minuti.

Livelli di inserimento (partendo dal basso!):

di regola, maggiori sono le dimensioni dell'arrosto, minore deve essere il livello nel quale si inserisce la griglia.

Con arrosti di grossi dimensioni:

Arrosto alla griglia	Leccarda: livello d'inserimento 0, griglia: livello d'inserimento 1
Aria calda ventilata intensa	Leccarda: livello d'inserimento 0, griglia: livello d'inserimento 1
Aria calda ventilata	Leccarda: livello d'inserimento 1, griglia: livello d'inserimento 2
Calore superiore/inferiore	Leccarda: livello d'inserimento 1, griglia: livello d'inserimento 2

Avvertenze per i programmi di arrostitura

☞ I programmi e le indicazioni contenuti nelle tabelle, se non indicato altrimenti, si riferiscono ad un forno non preriscaldato!

☞ I programmi di arrostitura vengono impostati automaticamente in base al peso del cibo da cuocere; è pertanto importante **impostare il peso subito dopo la selezione del programma** e prima di modificare, se necessario, la durata e la temperatura di cottura o la temperatura della termosonda (vedi pag. 7)!

Utilizzo dei programmi di arrostitura senza la termosonda:

i programmi sono impostati su un pezzo di carne o pesce con uno spessore di max. 7 cm e senza uno strato di grasso. Selezionare il riconoscimento automatico del peso in base al peso e **adattare - se necessario - i programmi di arrostitura**:

- la durata di cottura diminuisce all'aumentare dei pezzi;
- la durata di cottura di carne con uno strato di grasso aumenta notevolmente;
- se l'arrosto ha uno spessore superiore ai 7 cm e pesa **meno di 3 kg**, la durata di cottura aumenta di 10 minuti circa, rispetto al valore preimpostato, per ogni cm in più;
- se l'arrosto pesa **più di 3 kg**, la durata di cottura corrisponde al valore definito, poiché le differenze vengono bilanciate attraverso la durata prolungata preimpostata.

I programmi di arrostitura

Simbolo	Denominazione	Temperatura preimpostata	Durata della cottura pre-impostata	Riconosci-mento automatico del peso	Termosonda	Livello	Applicazioni
	Arrosto di maiale	in base al peso		0,5 – 10 kg	consigliata	1	Maiale, cinghiale, selvaggina
	Arrosto di vitello	in base al peso		0,5 -6 kg	consigliata	1	Vitello, prosciutto, arrosto ripieno, arrosto di selvaggina, polpettone
	Volatili interi	in base al peso		0,5 -10 kg	consigliata	1	Volatili interi, p.e. polli, anatre, oche, grossi pezzi di volatili come coscia di tacchino di più di 2 kg
	Cosce di volatili	in base al peso		0,5 -2 kg	non possibile	2 o 3	Volatili a pezzi, p.e. cosce di pollo, petto d'anatra
	Filetto	in base al peso		0,5 -4 kg	consigliata	3	Filetto di selvaggina, vitello, maiale, manzo, roastbeef
	Arrosto di manzo	in base al peso		0,5 -5 kg	consigliata	1	Manzo, agnello, ossobuco
	Pesce	in base al peso		0,5 -5 kg	consigliata	1	Pesce intero

Valori indicativi per la cottura con i programmi di riscaldamento

Nella seguente tabella sono **evidenziati** i valori dei tipi di funzionamento che è preferibilmente da usare.

Tipo di carne	programmi da utilizzare di preferenza	Aria calda ventilata	Calore superiore ed inferiore	Arrostitura con grill	Aria calda ventilata intensiva	Durata di arrostitura
		Temperatura in °C				ogni cm di altezza della carne in min.
Arrosto di manzo		160	**170-190**	**160**		18
Roastbeef		180	200-220	180	**180-200**	8-10
Filetto		180	200-220	180	**180-200**	8
Carne di vitello		**160**	170-190	160	160-180	12
Carne di maiale		**160**	170-190	160	160-180	12-15
Costola alla Cassel		**160**	170-190	160	160-180	8
Spalla di maiale		**160**	170-190	160	160-180	12-15
Arrosto di maiale con cotenna		160	170-190	160	**160-180**	12-15
Selvaggina		**160**	170-190	160		15
Cinghiale		**160**	170-190	160		15
Filetto-selvaggina		**180**	180-200	180	180-200	8-10
Carne di montone		150-160	**170-190**	**160**		15
Anatra		160	170-190	160	**160-180**	12
Oca		160	170-190	160	**160-180**	12
Pollo*		160	180-200	160	**160-180**	8*
Tacchino		**160**	180-190	160	160-180	12
Pesce		**160**	200-220			8

* pollo intero 45-60 min.

La termosonda e la sua temperatura

La termosonda misura la temperatura all'interno del cibo da cuocere. Quando la temperatura ha raggiunto un determinato valore, l'arrosto è cotto «a puntino»: né troppo cotto né troppo al sangue.

☞ La durata di cottura dipende dal tempo necessario affinché la temperatura nel forno abbia raggiunto la temperatura della termosonda preimpostata - non è pertanto possibile impostarla individualmente. A seconda della grandezza e del tipo di carne, della temperatura di cottura e del programma, varia la durata di cottura.

☞ La termosonda può essere utilizzata con quasi tutti i programmi di arrostitura e di riscaldamento. I programmi e le funzioni che non sono combinabili non possono essere selezionati, e pertanto non si accendono.

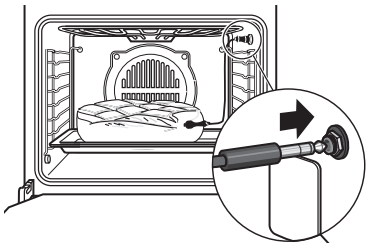
Come inserire la termosonda in modo corretto

- Infilare la punta della termosonda in senso orizzontale fino al centro della vivanda da cuocere.
- Inserire la termosonda sempre fino al manico.
- La punta non deve trovarsi vicino a del grasso o ad un osso e non deve essere inserita in uno spazio vuoto (come ad esempio in caso di pollame).
- Quando si cuoce del pollame, assicurarsi che la termosonda non sia inserita in modo da essere a contatto con le ossa.

Utilizzo della termosonda

– Mettere l'arrosto già condito nel forno con la termosonda già inserita.

– Attaccare la spina della termosonda nell'apposita spina situata in alto a destra sulla parete laterale del forno. Nel display viene visualizzato <Termosonda inserita>



– Chiudere la porta del forno.

Impostazione della funzione della temperatura interna

☞ La termosonda deve già essere stata inserita nella presa!

– Accendere il forno. Nel display di testo viene visualizzato: <Scegliere programma ok>

– Selezionare uno dei programmi con la spia verde accesa toccando il tasto a sensore.

– **Solo con i programmi di arrostitura:** impostare il peso dell'arrosto girando la manopola.

– **Tutti i programmi:** toccare il tasto a sensore «Funzione temperatura interna» /\, nel display di testo viene visualizzato il valore preimpostato.

– Modificare, se necessario, la temperatura interna preimpostata girando la manopola.

– Confermare con OK. Il programma si avvia. Nella riga superiore del display di testo, viene visualizzata la temperatura interna misurata al momento, mentre in quella inferiore la temperatura interna impostata.

☞ Trascorso circa il 70 % del tempo di cottura viene emesso un segnale acustico e nel display di testo viene visualizzato <Rivoltare l'arrosto>. Rivoltare l'arrosto. Il programma rinizia a funzionare dopo che si è richiusa la porta.

Se è stata raggiunta la temperatura interna impostata all'interno dell'arrosto, il forno si spegne e viene emesso un segnale acustico.

Impostazione dell'inizio di cottura ritardato

Poiché non è stata fissata la durata di cottura, non è neppure possibile impostare il termine della cottura. Si può impostare l'inizio di cottura se si vuole attivare il forno in un momento successivo.

– Dopo aver impostato la funzione di temperatura interna (vedi sopra), toccare il sensore «Inizio della cottura» Start. Nel display di testo viene visualizzato <Inizio fra 0h 0min.>. Nell'indicatore dell'ora viene contemporaneamente visualizzata l'ora di avvio impostato.

– Modificare l'orar di avvio con la manopola e confermare toccando OK.

Valori indicativi delle temperature interne

Piatto	**Temperatura interna in °C**
Carne di manzo	
Roastbeef/filetto di manzo al sangue	40-45
Roastbeef/filetto di manzo medio	50-55
Roastbeef/filetto di manzo ben cotto	60-65
Arrosto di manzo	80-85
Carne suina	
Lombo di suino	65-70
Arrosto di maiale/prosciutto	80-85
Cervella, piedino	80-85
Pezzo di costoletta, spalla	75-80
Costoletta senza ossa	70
Costola alla Kassel	65-70
Polpettone di carne	70-75
Carne di vitello	
Arrosto di vitello	70-75
Rognone di vitello	75-80
Piedino di vitello	80-85
Selvaggina	
Carne di selvaggina	75-80
Spalla di selvaggina	60-70
Filetto di selvaggina al sangue	40-45
Filetto di selvaggina medio	50-55
Filetto di selvaggina ben cotto	60-65
Agnello	80-85
Arrosti ripieni	70-75
Pollame	85-90
Pesce	70-80

Cottura

Selezione programma

1) **Impostazione del programma di cottura.**
La temperatura e la durata di cottura sono preimpostate, possono però essere modificate individualmente.

oppure

2) **Selezione del programma di riscaldamento.**
Ogni programma di riscaldamento viene avviato con una temperatura preimpostata, che può però essere modificata.
È possibile impostare sia una durata di cottura, sia una fine di cottura (vedi pag. 7).

I programmi di cottura

☞ Tutti i programmi di cottura sono adatti per una cottura su un unico livello. Se si desidera cucinare su più livelli contemporaneamente, utilizzare il programma di riscaldamento aria calda ventilata.

Simbolo	Denominazione	Temperatura preimpostata (area selezionabile)	Durata della cottura preimpostata	Riconoscimento automatico del peso	Livello/i d'inserimento	Preriscaldamento	Applicazioni
	Panettone	160 °C (140-170 °C)	70 min.	no	2	senza preriscaldam.	Dolci nella forma ad esempio pasta impastata e pasta lievitata
	Torte di frutta*			no			Crostate impastate, di lievito, di pasta frolla
	Torte di frutta 1	170 °C (150-180°C)	50 min.	no	2	senza preriscaldam.	Con strato di frutta molto umido
	Torte di frutta 2	170 °C (150-180°C)	35 min.	no	2	senza preriscaldam.	Con uno strato di frutta leggermente umido o normale
	Crostate	170 °C (150-180°C)		no	2	senza preriscaldam.	Crostate impastate, di lievito, di pasta frolla senza frutta
	Pane*						
	Pane	180 °C (160-190 °C)	in base al peso	0,5 - 2 kg	2	con preriscaldam.	
	Pane nero	180 °C (160-190 °C)	in base al peso	1 -4 kg	1	con preriscaldam.	
	Pane integrale	180 °C (160-190 °C)	in base al peso	1 -3 kg	1	senza preriscaldam.	
	Sformati	180 °C (160-190 °C)	60 min.	no	2	nessun preriscaldam.	Gratin e sformati di verdure, patate e pasta crudi
	Pizza	250 °C (190-260 °C)	35 min.	no	0	con preriscaldam.	Pizza di lievito o con pasta d'olio e ricotta sulla leccarda

* Questi programmi hanno dei sotto-programmi: selezionarne uno con la manopola.

Indicazioni sui valori preimpostati:

i programmi di cottura sono impostati per dolci a base di 500 g di farina o 1 kg di patate crude o verdure crude.

- Se si utilizzano quantità maggiori, si deve diminuire leggermente la temperatura e prolungare il tempo di cottura (di circa 10 min. per ogni kg);
- Con quantità minori si deve impostare un tempo di cottura minore e una temperatura più elevata.

☞ Le indicazioni relative ai livelli d'inserimento sono contenute nella tabella a pag. 14!

Aria calda ventilata

☞ Senza preriscaldamento - è possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.

Livelli d'inserimento:

1 teglia: secondo livello d'inserimento partendo dal basso
2 teglie: secondo e quinto livello d'inserimento partendo dal basso
3 teglie: primo, quarto, e sesto livello partendo dal basso
4 teglie: livelli 0, 2, 4 e 6 partendo dal basso

- Quando si cuociono più torte piatte o nella forma, il tempo di cottura di ogni piastra si prolunga di 5-10 minuti circa.
- Estrarre le teglie singolarmente a seconda del grado di rosolatura.
- Cuocere con aria calda ventilata alla temperatura di 160°C, sempre che nelle ricette non vengano dati altri suggerimenti.
- **Importante:** nelle torte in cui è presente uno strato morbido di frutta, si sviluppa una quantità piuttosto elevata d'umidità. È opportuno cuocere contemporaneamente al massimo due torte.

Calore superiore/inferiore

☞ Cottura su di un livello

- Preriscaldamento
  Utilizzare il funzionamento «Preriscaldamento rapido» e attendere che questo simbolo non sia più rosso.
- Sono particolarmente adatte le teglie nere ed in alluminio.

Aria calda ventilata intensa

☞ Senza preriscaldamento - cottura su di un livello

- Solo per focacce con fondo asciutto, come ad esempio crostate

Grado pizza

☞ Cottura su di un livello

- per torte umide
- per pizza: preriscaldamento con teglia o mattone per pizza (accessorio)
- per pane: preriscaldare il forno

Cuocere la pizza

☞ Selezionare il programma di cottura «Pizza» o il programma di riscaldamento «Modo pizza».

– Usando il mattone (accessorio opzionale) il fondo della pizza diventa particolarmente croccante. Il tempo di preriscaldamento deve essere di almeno 30 minuti!
  Rispettare le istruzioni per l'uso allegate al mattone per pizze.

Ricetta per pizza

250 g di farina, 20 g di lievito, 1/8 l d'acqua tiepida, 3 cucchiai d'olio, sale.

Cottura in teglia della pizza

– Fare un impasto con gli ingredienti sopra citati.
– Fare lievitare la pasta fino al raddoppiamento del suo volume (circa 30 minuti).
– Impastare poi la pasta ancora per qualche minuto e lasciare riposare l'impasto per altri 15 minuti.
– Avviare il programma di cottura «Pizza»; il forno inizia a riscaldarsi.
– Mettere un po' d'olio sulla teglia.
  Se si desidera preparare delle pizzette di forma rotonda è possibile inserire subito la teglia nel forno e preriscaldarla.
– Spianare l'impasto, metterlo sulla teglia e rialzarne i lati.
– Condire velocemente l'impasto per evitare che si inumidisca.
– **Pizzette:** mettere l'impasto condito sulla teglia preriscaldata.
– Dopo che è stato emesso il segnale acustico, inserire la teglia nel livello 0.
– Chiusa la porta, il programma si avvia con un tempo di cottura di 12 minuti.

Cuocere la pizza sul mattone

– Preparare l'impasto come sopra descritto.
– Posizionare il mattone sulla griglia ed inserirlo al livello di inserimento 0.
– Iniziare a riscaldare il forno con il programma di riscaldamento «Modo pizza» a 250 °C e per circa 30 minuti.
– Mettere l'impasto sul sollevatore infarinato e condirlo velocemente per evitare che si inumidisca. La pizza preparata in questa maniera non deve rimanere troppo a lungo sul sollevatore perché altrimenti la pasta non scivola più.
– Dopo che il preriscaldamento è terminato mettere la pizza dal sollevatore sul mattone caldo.
– Cuocere per 8 - 12 min. con le attuali impostazioni.

Indicazioni relative alla tabella: «Valori indicativi per la cottura di dolci»

Nella tabella a pagina 14 compare una scelta di dolci con le rispettive indicazioni di temperatura, dei tempi di cottura e dei livelli di inserimento.

- Le temperature sono indicative perché variano secondo la composizione e la quantità della pasta e dello stampo usato.
- La prima volta si raccomanda di utilizzare una temperatura piuttosto bassa. Si può selezionare una temperatura più elevata se si desidera una coloritura più intensa o se il tempo di cottura è prolungato.
- In assenza di suggerimenti concreti per la propria ricetta, orientarsi a quelli forniti per dolci simili.
- Differenze nell'altezza della pasta da cuocere possono causare una coloritura diversa già all'inizio della cottura nel forno. In questo caso si consiglia di non modificare la regolazione della temperatura. Durante la cottura scompaiono le differenze di colorazione.

Valori indicativi per la cottura di dolci

Sono **evidenziati** i valori dei singoli modi di riferimento consigliati. Osservare le indicazioni relative a questa tabella che si trovano a pag. 13!

Biscotti	Programmi di cottura da utilizzare di preferenza		Aria calda ventilata		Calore superiore ed inferiore		Aria calda ventilata intensiva modo Pizza		Durata della cottura
	Livello	Programma	Livello	Temperatura in °C	Livello	Temperatura in °C	Livello	Temperatura in °C	in minuti
Pasta frolla									
Panettone	2		2	**150-160**	1	170-180			50-65
Torta in cassetta	2		2	**150-160**	1	170-190			50-70
Pan di Spagna	2		2	**150-160**	1	160-180			60-70
Torte	2		2	**150-160**	1	170-180			40-60
Fondi torte			2	**170-180**	2	180-200			20-30
Torte delicate alla frutta	2		2	150-160	1	170-180	2	**150-160**	45-60
Pasticcini			2	150	2	**170-180**			15-30
Torte in teglia:									
Fondo asciutto	2		2	150-160	2	180-190	2	**150-160**	25-35
Fondo umido	2		2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	35-50
Impasti									
Fondi torte			2	170-180	2	**180-200**			25-35
Torte al formaggio			2	140-150	1	160-170	2	**140-150**	70-90
Pasticcini			2	140-150	2	**180-190**			15-35
Torte in teglia:									
Fondo asciutto	2		2	150-160	2	180-190	2	**150-160**	25-35
Fondo umido	2		2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	30-50
Pasta lievitata									
Panettone	2		2	**150-160**	1	175-180			40-65
Ciambella	2		2	**150-160**	2	175-180			40-50
Panettone natalizio (preriscaldare)	2		2	**150-160**	2	175-180			50-70
Pasticcini			2	**140-150**	2	180-200			15-30
Torte in teglia:									
Fondo asciutto	2		2	150-160	2	175-180	2	**150-160**	30-40
Fondo umido	2		2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	30-50
Pasta per biscotti									
Torte			2	150-160	2	**175-180**			30-40
Rotoli			2	170-180	2	**180-200**			12-25
Spumoni									
Meringue			2	**80-90**	2	100-120			80-120
Biscotti alla cannella			2	**100-120**	2	120-140			20-40
Amaretti			2	**100-120**	2	120-140			20-50
Altri tipi di pasta									
Pasta sfoglia			2	**170-180**	2	190-210			15-30
Pasta sfoglia lievitata			2	**170-180**	2	190-210			30-40
Pasta sfoglia alla ricotta			2	**160-180**	2	180-200			30-40
Pasta frolla			2	**170-180**	2	190-210			30-40
Pasta all'olio e alla ricotta			2	**150-160**	2	170-180			30-40
Pan di spezie			2	**140-150**	2	170-180			20-35
Pane e pizza									
Lievito e pane lievitato (Preriscaldare a 230 °C, Precottura: 10 min. a 230 °C)	1				1	180	1/2	**160**	50-65
Pane lievitato/pane bianco	2		2	**180**	2	200	2	180	30-50
Panini/ciambelle salate (Preriscaldare: 230 °C)			2	**200**	2	220			15-20
Pizza (Preriscaldare a 250 °C)	0						0	**250**	8-12

Cottura ai ferri

La cottura ai ferri può avvenire solamente a porta del forno chiusa!

☞ Per piccole quantità: impostare il programma di riscaldamento oppure per quantità maggiori: il programma di riscaldamento .

☞ La temperatura preselezionata è ideale per pezzi di carne medi e piccoli. Quando si preparano degli arrosti di notevoli dimensioni, è meglio scegliere una temperatura compresa tra i 200°C ed i 250°C affinché l'arrosto non bruci.

– Selezionare il programma di riscaldamento o .

– Preriscaldare il forno per 5 minuti.

– Porre la carne da cuocere ai ferri sulla griglia.

– Inserire la leccarda nel 2° o nel 3° livello partendo dal basso e la griglia per arrosti nel livello d'inserimento previsto dalla tabella.

– Chiudere la porta del forno.

Valori indicativi per la cottura ai ferri

Pietanza	**Inserimento**	**Grill**		**Grill di grande superficie**	
		1° **lato**	2° **lato**	1° **lato**	2° **lato**
		in min.			
Cotoletta di maiale/ cotoletta	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Filetto di maiale	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Salsiccia arrostita	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Spiedino	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Polpette	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Filetto di manzo	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Bistecche di fegato	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Cotoletta di vitello	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Bistecca di vitello	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Cotoletta di montone	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Cotoletta di agnello	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Mezzo pollo	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Filetto di pesce	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Trote	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Pane da toast	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Toast farciti	4	6-8		6-8	

Scongelare e lievitare

Scongelare

☞ Selezionare il programma «Scongelare e lievitare» con una temperatura di max. 35°C per alimenti delicati come burro o torte alla panna.
Selezionare Aria calda ventilata per temperature più elevate .

☞ Attenersi alle indicazioni del produttore in caso di surgelati confezionati.

– Mettere il cibo congelato e non confezionato in una scodella o un piatto e collocarlo sulla griglia che si trova nel 3° livello d'inserimento partendo dal basso.

– Selezionare o e impostare la temperatura.

Lievitare:

☞ ideale per far lievitare la pasta.

– Selezionare il programma di riscaldamento e una temperatura di 35 °C.

Cottura di alimenti per conserve

⚠ **Attenzione!** Non si deve utilizzare un tappo già utilizzato quando si utilizzano dei recipienti che si chiudono con il tappo a vite! Essi potrebbero scoppiare in caso di un nuovo utilizzo!

☞ Sono particolarmente idonei dei vasetti tradizionali per conserve con anelli di gomma e coperchi di vetro, o normali recipienti con il tappo a vite reperibili in commercio (soltanto con un nuovo coperchio).
Le latte di metallo non sono idonee.

☞ Non versare dell'acqua nella leccarda! Uscirebbe molto vapore acqueo dallo sfiatatoio e ci si potrebbe ustionare. Inserire una tazza con dell'acqua nella leccarda, e non sul fondo del forno!

☞ Selezionare il Modo pizza .

■ Utilizzare unicamente cibi freschi e prepararli secondo le ricette consuete.

■ Utilizzare al massimo 6 vasetti per conserve da 1 litro ciascuno.

■ Utilizzare soltanto dei vasetti che hanno la stessa altezza, riempirli per 3/4.

■ Non si devono toccare i vasetti.

– Inserire la leccarda nel primo livello d'inserimento partendo dal basso.

– Aggiungere 1 tazza piena d'acqua alla leccarda.

– Impostare il Modo pizza su 160°C e osservare il processo di cottura. Dopo 10-20 minuti il liquido contenuto nei primi vasetti (vasetti da 1 litro) comincia a gocciolare, in particolare nel vasetto anteriore destro.

Frutta

– Spegnere il forno e lasciare i vasetti nel forno chiuso ancora per 30 min. (ca. 15 min. in caso di frutta delicata, come ad esempio fragole).

Verdure e carne

– Se gocciola del liquido, si deve abbassare la temperatura a 100°C e si deve continuare a cuocere ancora per 30 - 60 minuti.

– Si deve poi spegnere il forno e si devono lasciare i recipienti nel forno chiuso ancora per 30 minuti.

I programmi di riscaldamento

☞ Una lista dei programmi di cottura e riscaldamento si trova al capitolo «I programmi di arrostitura» a pag. 10 e al capitolo «I programmi di cottura» a pag. 12.

Simbolo	Denominazione	Temperatura preimpostata (valori selezionabili)	Livello/i d'inserimento	Applicazioni
	Grill grande	290 °C	Griglia sul livello 2	Cottura ai ferri di maggiori quantità
	Grill	290 °C	2	Cottura ai ferri di minori quantità
	Calore superiore/ inferiore	175 °C	2	Preriscaldamento, cottura di pan di Spagna e torte umide
	Calore superiore	220 °C	2	Gratinare.
	Calore inferiore	180 °C	2	Precottura di torte molto morbide.
	Arrosto alla griglia	160 °C	2	Cottura di carne, pesce e volatili
	Modo pizza	160 °C	2	Cottura di pane, pizza e torte morbide, conserve.
	Aria calda ventilata intensa	160 °C	2	Cottura di torte in teglia con fondo asciutto, come ad esempio crostate, arrostitura intensa di grandi arrosti e di pollame di grandi dimensioni come ad esempio oche e tacchini.
	Aria calda ventilata	160 °C	2	Cottura, arrostitura, cottura su più livelli

L'orologio contaminuti

☞ L'indicazione di questo orologio ha la **precedenza su tutte le altre indicazioni**. Anche quando il forno funziona, viene visualizzato il contaminuti nel display di testo!

☞ L'orologio contaminuti ha una pura funzione di memoria, non spegne il forno!

☞ Se è stato precedentemente selezionato un programma, il tasto non si accende, poiché l'orologio contaminuti non agisce sullo svolgimento del programma. Si può comunque utilizzare l'orologio contaminuti.

– Toccare il tasto . Il simbolo lampeggia in verde/rosso e nel display di testo viene visualizzato <Orologio contaminuti>.

– Impostare il tempo di durata desiderato in minuti con la manopola. Nel display di testo viene visualizzato il tempo di durata e nell'indicazione dell'ora il tempo di svolgimento calcolato come ora.

– Confermare toccando OK: il contaminuti è avviato.

Al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico, che può essere disattivato premendo OK.

☞ Si può modificare il tempo selezionato toccando di nuovo il tasto e impostando il nuovo tempo desiderato con la manopola.

La sicurezza per bambini

La sicurezza per bambini protegge il forno da una regolazione involontaria ed offre una sicurezza in più per i bambini piccoli.

Se la sicurezza per bambini **è attivata, il forno può solo essere spento**. Non è possibile modificare i valori impostati o accendere il forno.

Attivazione / disattivazione della sicurezza per bambini

Toccare il sensore con il simbolo «». Nel display di testo viene visualizzato < Sicurezza p.bambini -<...>+>. Dopo poco viene visualizzato anche lo stato della sicurezza per bambini: <Sicurezza OFF> oppure <Sicurezza ON>.

Attivazione della sicurezza per bambini

– Girare la manopola verso **destra** fino a quando non viene visualizzato <Sicurezza ON> nel display di testo.

– **Confermare toccando** OK! La sicurezza per bambini è ora attiva.

Disattivazione della sicurezza bambini

– Girare la manopola verso **sinistra** fino a quando non viene visualizzato <Sicurezza OFF> nel display di testo.

– **Confermare toccando** OK! La sicurezza per bambini è ora disattivata.

Impostazione delle funzioni speciali

Le funzioni speciali

Selezione della lingua È possibile selezionare la lingua del display di testo.

Funzioni speciali programmabili:

Funzione demo	Accessibile solo per il Servizio assistenza KÜPPERSBUSCH!
Funzione di avviso 1 e 2	**Funzione di avviso 1** Dopo 20 minuti di funzionamento senza spegnimento automatico, viene emesso un segnale acustico ogni 10 minuti, che deve essere confermato. Il forno si spegne automaticamente una volta raggiunta la durata di cottura massima. **Funzione di avviso 2** Dopo 20 minuti di funzionamento senza spegnimento automatico, viene emesso un segnale acustico ogni 10 minuti, che deve essere confermato. Il forno si spegne dopo 5 minuti se il segnale non viene confermato.
Funzione ecologica	Con questa funzione attiva, si spegne l'indicazione dell'ora quando il forno è spento e la corrente assorbita è ridotta al minimo.
Durata massima di cottura	Trascorso il tempo impostato, il forno si spegne automaticamente (spegnimento di sicurezza). preimpostazione: 6 ore. tempo minimo: 2 ore, tempo massimo: 28 ore, la temperatura viene comunque ridotta in questo caso a 120 °C in un periodo compreso tra 6 ore e la durata di cottura massima.

☞ Le funzioni speciali possono essere modificate **nei primi minuti dopo che si è staccata l'alimentazione** (staccare la spina o disattivare il fusibile), **e prima di toccare per la prima volta il tasto «ON»** **!**

1) Selezione della lingua

– Dopo che ci si è staccati dall'alimentazione, aspettare fino a quando a display non viene visualizzato <tedesco ok>. **A seconda della preimpostazione può essere visualizzata anche un'altra lingua invece di «tedesco».**

– Selezionare con la manopola la lingua desiderata, se non è già stata visualizzata.

– Confermare con OK.

2) Selezione dell'attivazione «Funzioni speciali»

– Dopo aver selezionato la lingua toccare il **tasto «Sicurezza per bambini»** ⊸. Nel display di testo viene visualizzato <Scegliere funzioni speciali ok>.

– Girare la manopola verso destra fino a quando non viene visualizzata la funzione desiderata, toccare quindi il tasto OK.

E' possibile impostare più funzioni speciali una dopo l'altra.

3a Funzione di avviso 1 e 2

Il display di testo visualizza: <Funzione di avviso ok>.

– Toccare il sensore OK.

– Girare la manopola sulla posizione desiderata: <Funz. di avviso off ok>, <Funzione di avviso 1 ok> e <Funzione di avviso 2 ok>.

– Confermare la selezione con OK.

3b. Attivazione / disattivazione della funzione ecologica

Il display di testo visualizza: <Funzione eco ok>

– Toccare il tasto OK.
Nel display di testo viene visualizzato <Funzione eco OFF> oppure <Funzione eco ON>.

– Per attivare la funzione ecologica girare la manopola in senso orario su <Funzione eco ON>, per disattivarlo girarla verso sinistra su <Funzione eco OFF>.

– Confermare la selezione con OK.

3c. Durata massima di cottura

Display di testo: <Durata cott. max 6h ok>

– Toccare il sensore OK e impostare con la manopola la durata massima di cottura desiderata.

– Confermare la selezione con OK.

4. Terminare il modo di selezione

– Girare la manopola in senso orario fino a quando non viene visualizzato <Terminare scelta ok> nel display di testo.

– Confermare con OK.

Pulizia e manutenzione

Si prega di leggere attentamente questo capitolo, prima di usare l'apparecchio. L'apparecchio si manterrà bello e pulito se verrà pulito correttamente e ad intervalli regolari. Elenchiamo qui di seguito alcuni suggerimenti su come pulire le singole superfici in modo effettivo e delicato.

Per tutte le superfici

⚠ Non utilizzare apparecchi a vapore o a pressione per pulire l'apparecchio! Lo potreste danneggiare in modo tale da mettere in serio **pericolo la vostra incolumità!**

⚠ **Pericolo di scottature!** Lasciar raffreddare l'apparecchio almeno a temperatura media prima di pulirlo.

⚠ Rispettare le istruzioni d'uso allegate a tutti i detergenti.

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Anche i più piccoli residui di sporco si possono carbonizzare se riscaldati e, spesso, tali incrostazioni non possono più essere eliminate.

Rimuovere lo sporco leggero con un panno, una spazzola o una spugna morbida e con un po' d'acqua calda e detersivo. I residui di detersivi vanno eliminati con dell'acqua pura, perchè altrimenti potrebbere rimanere sulla superficie e causare cambiamenti di colore o macchie. In seguito asciugare bene.

☞ Per le macchie più resistenti, si prega di leggere attentamente le indicazioni delle singole superfici ed elementi.

☞ VSR O-FIX-C è ideale per pulire la vetrocermica, lo smalto e la parte interna rivestita delle porta. Si può richiedere tale polvere presso il Servizio clienti KÜPPERSBUSCH.

Non usare in nessun caso

- prodotti agressivi o candeggianti, come p.es. quelli che contengono ossigeno attivo, cloro od altri ingredienti corrosivi;
- detergenti graffianti, come strumenti abrasivi, lana d'acciaio, lana d'acciaio saponificata, spazzole dure, spugne metalliche o di plastica o altri oggetti dotati di superficie graffiante.

Eliminazione delle incrostazioni

Per poter rimuovere più facilmente le incrostazioni più resistenti ammorbidirle prima con un panno bagnato. Si possono così asportare più facilmente.

Uso di un raschietto per vetro

⚠ Attenzione! Pericolo di ferite! La lama del raschietto è molto tagliente.

Appoggiare la lama, leggermente inclinata, sulla superficie e rimuovere le incrostazioni.

⚠ Fare attenzione che l'angolo del raschietto non graffi l'apparecchio o danneggi le guarnizioni.

Uitilizzo di spray per la pulizia forni

⚠ Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Lo spray per la pulizia di forni danneggia l'alluminio, le superfici verniciate e quelle di plastica!

⚠ Non spruzzare nell'apertura del ventilatore posta sulla parete posteriore del forno! Il catalizzatore ökothern® viene rovinato dallo spray.

Per motivi di protezione ambientale consigliamo di evitare l'uso di tali spray. Se ciò non fosse possibile, invitiamo ad usarli esclusivamente per il vano interno del forno e per le teglie smaltate.

Superfici smaltate

Vano interno del forno, parte frontale, leccarda

Si possono utilizzare alcuni tipi di spugna di plastica con un lato abrasivo. Esistono però dei prodotti che contengono dei granelli sul lato abrasivo e che potrebbero graffiare l'apparecchio. Fare una prova in un punto nascosto!

☞ Le macchie resistenti possono essere asportate facilmente servendosi di un raschietto per vetro.

☞ Per una pulizia più accurata raccomandiamo VSR O-FIX-C. È possibile usare uno spray per forni.

Acciaio legato

Facciata porta in acciaio legato, pannello di comando, guide telescopiche (acc. no. 601), backmobil (acc. no. 600A)

⚠ L'acciaio legato è molto sensibile! **Non usare un raschietto per vetro!**

⚠ Eliminare il prima possibile eventuali residui di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo i quali potrebbero macchiare l'apparecchio!

Per la pulizia delle superfici in acciaio utilizzare gli appositi detergenti per acciaio legato.

Vi consigliamo di usare un tale detergente una volta alla settimana. Si forma così una pellicola protettiva che impedisce le variazioni cromatiche.

Vetro

Parte interna della porta – vetro rivestito

⚠ Vi sconsigliamo l'uso degli spray per la pulizia di forni, perchè, utilizzati regolarmente, danneggiano la superficie rivestita del vetro.

Le macchie resistenti possono essere asportate facilmente servendosi di un raschietto per vetro.

☞ Per una pulizia più accurata raccomandiamo VSR O-FIXC-C o un raschietto per vetro.

Frontale della porta, pannello di comando

☞ Pulire la **parte frontale della porta** solo con dell'acqua calda e con un po' di detergente e con un panno o una spugna morbida. È possibile usare un prodotto per la pulizia di vetri.

Alluminio

Listelli e maniglie delle porte in alluminio, teglia (acc. no. 543)

⚠ Detergenti aggressivi, come gli spray per la pulizia dei forni, potrebbero danneggiare le parti in alluminio!
Non usare un raschietto per vetro!

Guarnizione porta

☞ Quando si pulisce la porta, si raccomanda di sganciare la guarnizione per poter rimuovere anche lo sporco che vi si trova sotto. Vedi «Sostituzione della guarnizione della porta» pag. 21.

Se necessario, pulirla con un po' di detergente e nella lavastoviglie.

Manopole

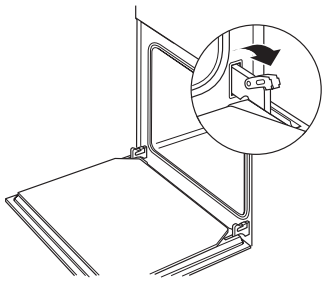
Pulire le manopole solo con dell'acqua calda e un po' di detergente servendosi di un panno o di una spugna morbida.

Montaggio e smontaggio della porta forno

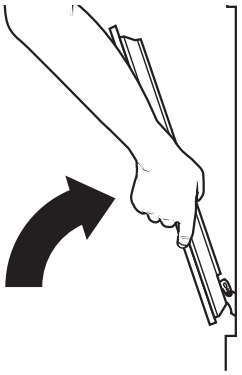
Estrarre la porta forno

– Aprire completamente la porta.

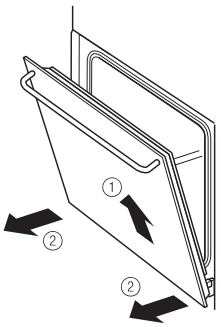
– Ribaltare in avanti le staffe collocate sulle cerniere.



– Afferrare i lati della porta con entrambe le mani e richiuderla velocemente.



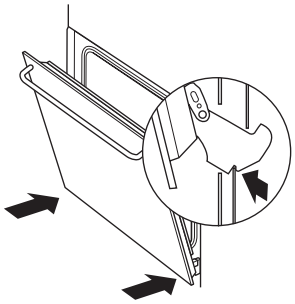
– Sollevare leggermente la porta ed estrarre le cerniere dai vani della porta portandole in avanti.



Rimontaggio della porta

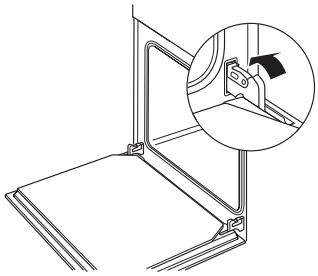
– Afferrare i lati della porta con entrambe le mani ed inserire le cerniere nelle apposite aperture del forno. La cerniera s'innesta nella posizione appropriata.

– Aprire la porta lentamente e completamente.



– Abbassare di nuovo le staffe poste sulle cerniere delle porte.

– Chiudere la porta.



Montaggio e smontaggio delle griglie laterali

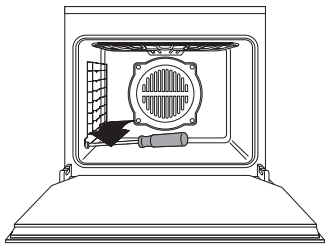
Smontaggio delle griglie laterali.

– Allentare le viti.

– Togliere la griglia.

Montaggio delle griglie laterali

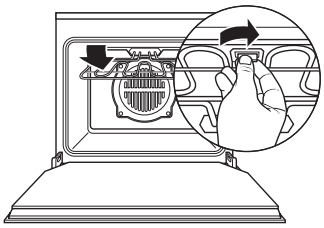
– Inserire le griglie laterali ed avvitarle.



Sollevamento/abbassamento dell'elemento riscaldante

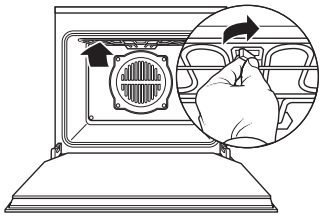
Ribaltare la resistenza (Calore superiore/grill)

– Aprire il dispositivi di bloccaggio ed abbassare l'elemento riscaldante.



Sollevare l'elemento riscaldante

– Sollevare l'elemento riscaldante **e chiudere di nuovo il dispositivo di bloccaggio.**



Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®

Il catalizzatore ökotherm decompone le particelle di grasso ed elimina gli odori che si formano durante l'arrostitura con il funzionamento ad aria calda ventilata. Generalmente è più che sufficiente il suo potere detergente. In rari casi - se si arrostiscono grosse porzioni molto intensamente - si possono accumulare particelle di grasso sul catalizzatore. Se la volta successiva viene utilizzata l'aria calda ventilata, p.e. per cuocere una pizza, questa quantità verrà piano piano decomposta.

Se si dovesse avere l'impressione che il catalizzatore non dovesse pulire più correttamente (se p.e. ci sono odori intensi), lo si può rigenerare, cioè eliminare i depositi di grasso:

– selezionare il programma di Aria calda ventilata;

– toccare quindi il tasto di Preriscaldamento rapido

– regolare la temperatura su 290 °C e la durata di cottura su 60 minuti.

– toccare il sensore OK.

Cosa fare in caso di mancato funzionamento?

⚠ Le riparazioni possono essere effettuate unicamente da un tecnico autorizzato.

Alcuni guasti possono essere riparati in maniera autonoma. Controllare innanzitutto se si tratta di errori di utilizzo. Durante il periodo di garanzia, i lavori di riparazione non saranno effettuati gratuitamente, se sono stati provocati da un uso improprio o se non è stata rispettata una delle prescrizioni seguenti.

Cosa fare se...

... non funzionano né i sensori né l'illuminazione?

Verificare: la presa è inserita? L'interruttore generale della casa a posto? Caduta di corrente?

... un sensore o più sensori non reagiscono al tatto, ma l'illuminazione può essere accesa?

Possibili cause: i sensori si adattano continuamente alle condizioni ambientali per la loro sensibilità al tatto. Condizioni sfavorevoli, come p.e. se vi ci appoggiate a lungo, possono prolungare il tempo di reazione dei sensori di alcuni minuti.
Aspettare circa 15 minuti o disattivare e riattivare l'interruttore generale. Ripetere, se necessario, il procedimento!
I tasti si sono adattati e reagiscono di nuovo al contatto.

... anche dopo che si è disattivato e riattivato l'interruttore generale per due volte, uno o più sensori non reagiscono al contatto?

Possibile causa: il tasto a sensore o il componente è difettoso.
Solo se dopo che si è disattivato e riattivato il fusibile due volte i tasti continuano a non funzionare, disattivare l'interruttore generale ed informare il Servizio assistenza clienti.

... nel display di testo viene visualizzato <Forno in stato demo> e il forno non si riscalda?

Far disattivare la funzione demo dal Servizio assistenza clienti!

... il vetro della porta si è rotto?

Spegnere il forno e far sostituire la porta dal Servizio assistenza clienti.

... la guarnizione della porta è danneggiata?

Sostituire la guarnizione. (Vedi pag. 21) **Non utilizzare il forno con la guarnizione danneggiata!**

...l'illuminazione del forno è difettosa?

Il forno può essere utilizzato anche con l'illuminazione difettosa. *Sostituire il prima possibile la lampada alogena* - **quando il forno si è raffreddato** - vedi «Sostituzione di una lampada alogena»).

...gli odori emessi sono troppo intensi?

Rigenerare il catalizzatore ökotherm® (vedi pag. 19)

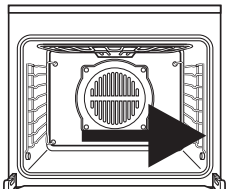
... si forma un forte odore d'aceto durante la preparazione?

Se si prepara un piatto con liquore o lievito nel forno, vi può essere la formazione di un odore d'aceto se si utilizzano i programmi ad aria calda ventilata. *Se tale odore vi infastisce, utilizzare il programma senza ventilatore come p.e. Calore superiore/inferiore.*

... ci sono macchie di frutta o di albume su elementi smaltati?

Si tratta di un cambiamento irrilevante dello smalto che non deve necessariamente essere eliminato.

Targhetta con i dati



Si prega di comunicare i dati riportati sulla targhetta in caso si chiami il Servizio assistenza clienti e quando si ordinano dei pezzi di ricambio.

La targhetta del forno si trova a destra sulla parete laterale ed è visibile dopo l'apertura della porta.

– Annotare i seguenti dati per eventuali comunicazioni al Servizio assistenza tecnica.

Numero di fabbricazione del forno																

Denominazione del modello del forno																

Manutenzione

Sostituzione di una lampada alogena

⚠ **Attenzione!** Le lampade alogene si surriscaldano dopo un funzionamento prolungato; devono pertanto essere sostituite quando sono raffreddate.

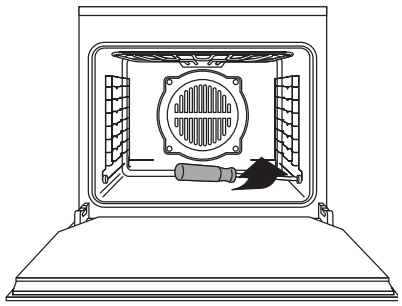
⚠ Sostituire le lampade alogene solo con lampade dello stesso tipo. Le lampade alogene nuove sono disponibili presso Servizio assistenza tecnica KÜPPERSBUSCH.

☞ Non afferrare la lampada alogena con le mani nude. Le impronte digitali rimangono infatti sul vetro della lampada, diminuendone l'intensità luminosa e la durata.

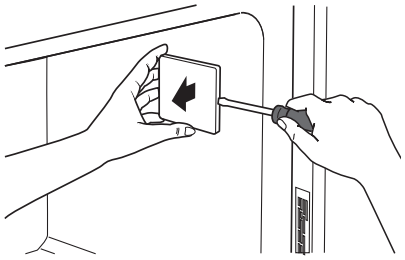
⚠ Se il coprilampada è fisso (quindi non si allenta subito, p.e. per sporcizia dopo un uso prolungato), può succedere al momento della sua estrazione che il vetro si scheggi. Mettete quindi un panno sul coprilampada mentre lo rimuovete per raccogliere le schegge.

Sostituzione di una lampada alogena:

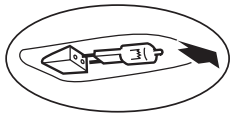
– Svitare la griglia.



– Sollevare con cautela il coprilampada dal suo supporto con un cacciavite.



– Estrarre la lampada alogena dal suo portalampada.



– Inserire una nuova lampada alogena nel portalampada **aiutandosi con un panno** (p.es. un fazzoletto di carta).

– Rimettere il coprilampada di vetro.

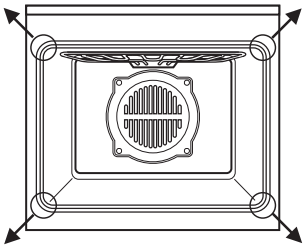
– Riavvitare la griglia.

Sostituzione della guarnizione della porta

⚠ Non usare mai il forno con la guarnizione difettosa o mancante!
Quando la guarnizione è difettosa o non può più essere pulita, essa va sostituita. Una guarnizione nuova è disponibile al Servizio assistenza tecnica KÜPPERSBUSCH.

Sganciare la guarnizione

– Per sganciare la guarnizione tirare ogni angolo con cautela verso l'esterno.



Come inserire la guarnizione nuova

– Agganciare un angolo dopo l'altro nella facciata del forno.
Fare attenzione a non deformare i ganci!

Istruzioni per il montaggio a cura di personale specializzato

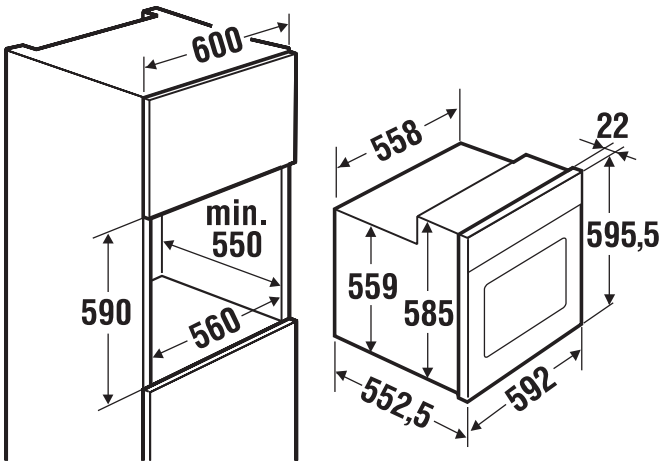
- Solamente i piani di cottura KÜPPERSBUSCH sono stati costruiti e collaudati per poter essere utilizzati sopra un forno KÜPPERSBUSCH. Non è possibile utilizzare altri piani di cottura.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Nel caso di montaggio, riparazione o sostituzione della lampadina di illuminazione del forno è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Estrarre la spina o scollegare l'alimentazione.
- Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permetta il funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio è predisposto per essere collegato unicamente ad una presa con contatto di terra nel pieno rispetto delle regole vigenti. L'installazione di una presa di corrente o la sostituzione del cavo di collegamento possono essere effettuate unicamente da un elettricista, nel pieno rispetto della normativa vigente.
- Se, dopo il collegamento, la presa non è più raggiungibile, per rispettare le norme di sicurezza vigenti, deve essere disponibile un separatore a più poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.
- La presa di corrente munita di messa a terra deve trovarsi al di fuori della zona dell'incasso.
- Il mobile da incasso per il forno deve potere resistere fino ad una temperatura di 100 °C. Questo vale in particolare per fogli per impiallacciature, listelli incollati lateralmente, collanti e vernici. I lati esterni dei mobili adiacenti devono resistere almeno fino ad una temperatura di 70 °C.
- L'apparecchio deve essere necessariamente installato in posizione orizzontale su un pannello piano e stabile. Il piano non deve piegarsi.
- Se l'apparecchio non è fissato alla parete, è necessario avvitarlo con un cuneo reperibile in commercio.

Collegamento elettrico

Il collegamento alla rete elettrica è effettuato inserendo la spina in una presa di corrente.

Potenza complessiva	a 230 V: 3,5 kW, ed a 235 V: 3,6 kW
Potenza massima allacciata:	230 - 240 V, 50 Hz
Tensione del fusibile	16 A

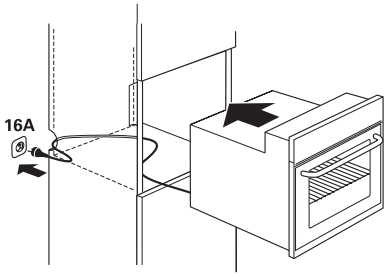
Dimensioni di montaggio



Inserimento nell'arredo della cucina

Montaggio dell'apparecchio

– Inserire la spina nella presa di corrente.
– Inserire l'apparecchio nel vano tra i mobili fino in fondo. Non incastrare il cavo di alimentazione.



Fissaggio dell'apparecchio

– Aprire la porta del forno ed avvitare l'apparecchio con le viti allegate – tenendola in posizione obliqua – con l'elemento dell'armadio dall'interno verso l'esterno.